PRINCE de BRETAGNE

LES PRIMEURS
MAI 2011

Les Primeurs sont à la fête !

Prince de Bretagne met à l'honneur, pour la deuxième édition, le monde des fruits et des légumes primeurs.
Du 1er au 30 juin, avec « La Fête des légumes primeurs » Prince de Bretagne, il y en aura pour tous les goûts !

Les jardins sont sortis de leur sommeil et ont repris des couleurs. Sur les marchés, dans les magasins, on sent aussi le printemps : les légumes primeurs titillent déjà les papilles des gourmets et réveillent en nous l'envie de produits frais et croquants. Dès l'arrivée du printemps, reviennent dans nos assiettes, petits légumes et fruits attendus tout au long de l'hiver. Leur couleur vive, leur croquant et leur fraîcheur, c'est le symbole du retour des beaux jours. Les légumes primeurs, aux atouts gourmands, seront présents tout au long de ce mois de juin, grâce à l'opération « La Fête des légumes primeurs » lancée par Prince de Bretagne.

Pour la deuxième année consécutive, Prince de Bretagne a concocté pour petits et grands cette fête aux mille saveurs, près de chez eux, dans leurs magasins. Après le succès certain, d'une première édition l'an dernier, à la même époque, couleurs et saveurs sont mises une nouvelle fois en lumière du mercredi 1er au jeudi 30 juin. Tomates, artichauts, pommes de terre primeur, salades, brocolis, choux romanesco, fraises… sont au cœur des festivités.

>> Opération « princière », mode d'emploi

Quoi de mieux que cette grande opération nationale pour mieux connaître ce que nous mangeons quotidiennement ; et pour redécouvrir les légumes primeurs, leur saisonnalité et leur fraîcheur ?

3.000 kits PLV attractifs ont été spécialement élaborés pour cet événement de grande envergure. Chacun d'entre eux comprend une jupe, un stop rayon, un mobile, un présentoir à recettes avec le « menu du Prince ». Le tout est aux couleurs de la Fête des légumes primeurs.

Au dos du « menu du Prince », les consommateurs trouveront toutes les informations nécessaires pour participer à un grand jeu-concours sur le site Internet de Prince de Bretagne : www.prince-de-bretagne.com. Il y aura ensuite un tirage au sort parmi ceux qui auront répondu. De nombreux lots sont à gagner : 1 voyage d'été d'une valeur de 4.000 € en agence de voyage, trois coffrets cadeaux Smartbox intitulé « Voyage gourmand au château » d'une valeur de 239 €, 90€, 5 traversées en Ferry pour la Grande Bretagne pour 2 personnes (avec voiture), 50 paniers de légumes à 15 €.

Les magasins participent également à cette fête. L'idée est que le chef de rayon réalise sa plus belle mise en avant des légumes primeurs Prince de Bretagne et photographie ensuite son rayon. Avant le 30 juillet, le jury se réunira pour récompenser les 50 plus belles réalisations, en fonction de la qualité de la présentation, des assortiments, de la fraîcheur des produits et de l'utilisation de la PLV.

Les légumes primeurs Prince de Bretagne font une verdoyante apparition en Allemagne

En écho à la Fête des légumes primeurs en France, Prince de Bretagne crée également l'événement chez son voisin européen, l'Allemagne. C'est une première dans ce pays.

Pourquoi avoir choisi l'Allemagne ? Si dans la langue de Goethe, légume se dit « gemüse », il est notamment le premier marché export pour Prince de Bretagne. En effet, sur les 190 000 tonnes de produits exportées, plus de 90 000 tonnes sont à destination de l'Allemagne. Le produit principal pour cette destination est le chou-fleur : avec près de 70 000 tonnes, près du tiers de la production de chou-fleur Prince de Bretagne est expédié dans cette contrée.

Durant ce mois de juin, seront organisées 100 journées d'animations et de dégustations, dans les réseaux de magasins de grande distribution, où seront mis à l'honneur deux produits phares de Prince de Bretagne : l'artichaut et la tomate.

L'artichaut, légume mal connu en Allemagne sera notamment dégusté pour remédier à cette totale méconnaissance de son mode de préparation. La tomate, quant à elle, sera présentée sous toutes ses coutures : les spécificités des tomates Prince de Bretagne et leurs qualités gustatives.

Au mois de novembre, il existe aussi un mois de la Bretagne, en Allemagne, orchestré par Prince de Bretagne. Cette fois-ci, c'est le chou-fleur Prince de Bretagne qui prendra place dans les rayons allemands.

Qu'est-ce qu'un légume primeur ?

Il n'y a pas si longtemps, les saisons rythmaient la production des légumes. Chaque année, les consommateurs attendaient avec impatience l'arrivée des bienfaits de la terre.

Dès leur apparition, parfois même avant d'être au meilleur de leur maturité, les premiers légumes, soit les primeurs, étaient particulièrement prisés pour leurs qualités gustatives : tomate, brocoli, chou-fleur, pomme de terre, fraise… Aujourd'hui, cette tradition est restée essentielle et bien vivante pour Prince de Bretagne.

Ce qui distingue les légumes primeurs des autres, c'est qu'ils ont été cueillis très jeunes, récoltés dans la saison et obtenus naturellement. Leurs atouts sont indéniables : ces « jouvenceaux » ont des caractéristiques gustatives appréciées, car ils sont généralement plus tendres, plus savoureux. En plus d'être délicats au goût, leurs fibres particulièrement tendres leur assurent une texture fondante et une parfaite digestibilité.

À propos de Prince de Bretagne

Situé en Bretagne Nord, dans un terroir traditionnel de production légumière, Prince de Bretagne, qui exporte dans plus de 34 pays, est le porte-drapeau d'une filière : recherche, production, commercialisation, marketing, communication et école de formation fruits et légumes. Marque leader dans le monde des fruits et légumes frais avec une gamme de 46 produits et 2500 exploitations, Prince de Bretagne qui fête cette saison ses 40 ans, est au service du consommateur pour lui donner le meilleur en termes de sécurité, santé et saveur.

La pomme de terre, le légume primeur par excellence

Avec l'artichaut, la pomme de terre primeur est le légume primeur le plus connu, culture emblématique et historique de la zone légumière bretonne.

Récoltée avant complète maturité, son sucre ne s'est pas transformé en amidon ce qui lui donne sa saveur, son fondant et sa douceur si particulière et en fait toute son originalité. Riche en vitamines B et C, la primeur se déguste chaude ou en salade et se cuit à la vapeur, au micro-ondes ou sautée.

La saison de la pomme de terre primeur Prince de Bretagne, qui se reconnaît à sa peau fine, souvent peleuse, se segmente en trois parties : la Primaline (extra-primeur) récoltée manuellement de février à mai, la Primeur récoltée à la main en mai et celle récoltée mécaniquement de juin à mi-août.

Qualités nutritionnelles

Gorgés de saveur, savoureux en bouche, les légumes primeurs sont bons pour la santé. Ils offrent l'avantage de contenir des fibres tendres, particulièrement bien tolérés au niveau digestif. On peut donc en conseiller la consommation à tous les sujets sensibles : jeunes enfants, personnes âgées, personnes souffrant de problèmes d'estomac ou d'intestin par exemple.

Le saviez-vous ?

Le terme « primeur » est entré dans l'usage à la fin du XVII[e] siècle, pour désigner des fruits et des légumes « dans leur primeur », c'est-à-dire dans leur commencement. Le mot a fait souche, désignant les légumes précoces, et plus récemment les vins. L'origine des légumes primeurs remonte aux expérimentations de la Renaissance. Dénigrés au Moyen-Âge, les légumes reviennent en force dans les cuisines aisées, où leur usage distingue l'élite du commun, réduit à consommer, et pour longtemps encore, des bouillies de céréales. Au fil des siècles, les botanistes et jardiniers unirent leurs efforts pour créer, par culture et croisements, des espèces nouvelles adaptées au goût du moment.

Salade des Bermudes

Préparation : 20 mn - Cuisson : 15 mn - Pour 4 personnes

- 10 pommes de terres primeurs
- 2 avocats
- 1 orange
- 150 g de crevettes roses cuites
- 2 cuil. à soupe de ciboulette ciselée

Sauce :

- 1 cuil. à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre

Mettez les pommes de terre à cuire au cuit vapeur pendant 10 mn, coupez-les en rondelles. Décortiquez les crevettes roses. Détaillez l'avocat en cubes et l'orange en demi-quartiers. Dans un bol, préparez la sauce en mélangeant tous les ingrédients. Mettez dans un saladier les pommes de terre en rondelles, les dés d'avocat, les demi-quartiers d'orange, les crevettes, la ciboulette et la sauce. Poivrez au moulin. Mélangez et servez froid.

Crédits recette et photos Salade Bermudes : CNIPT – Y. BAGROS

Toutes les recettes sur www.prince-de-bretagne.com

CONTACT PRESSE

Rivacom

Florence Beauvois · 06 50 10 82 75

florence.beauvois@rivacom.fr

Crédit photos : *Prince de Bretagne, Y. Bagros*
Coordination et rédaction : *Rivacom*
Conception graphique : *Gédéailes Communication*

PRINCE de BRETAGNE

DÉFENDONS LE GOÛT DU FRAIS.